

N Chicken Tandoori
Κοτόπουλο Ταντούρι

1 Kg Λωρίδες Κοτόπουλο → ομοιομορφα κομμάτια για να ψήνονται ομοιομορφα.

Χυμό ενός λεμονιού

2 κουταλάκια σκόνη τέρμερικ

2 κουταλάκια πάπρικα

1 κουταλάκι καράμ-μασάλα

1 κουταλάκι σκόνη κάρδαμο

½ κουταλάκι σκόνη τσίλι

1 πρέζα σκόνη σαφράν

2 σκελίδες λιωμένο σκόρδο

2 κουταλάκια φρέσκο ψιλοκομμένο τζίντζερ
τριγυμένο

1 κουταλιά ελαιόλαδο

200ml γιαούρτι

Εκτέλεση:

Αλειψε το κοτόπουλο με λεμονόχυμο και λίγο αλάτι. Ανάμιξε όλα τα υπόλοιπα υλικά και με αυτό το μείγμα άλειψε το κοτόπουλο. Βάλε να μαριναριστεί το κοτόπουλο από 4-12 ώρες. Ψήσε το κοτόπουλο σιγά σιγά στην σχάρα και σέρβιρε το με μοίρες λεμονιού, βραστό ρύζι και κρεμμυδοσαλάτα

- Φούρνο : αέρας & σχάρα , 180°C